ACQUISTATO IL .....

Pinot Noir AOC Alsace 2020 2020



Mineralità e trama delicata

L'Alsazia è una regione vinicola situata nel Nord-Est della Francia. Certamente meno nota di Bordeaux e Borgogna, è amata soprattutto per la produzione di vini bianchi aromatici e freschi. Tuttavia non sono rari i casi di ottimi vini prodotti qui anche a partire da uve a bacca rossa, specie da Pinot Noir che qui trova condizioni ideali per la sua crescita. Ne è un bel esempio quello proposto qui dalla cantina di Eric Rominger. Ci troviamo a Bergholtz-Zell, dove il suolo è davvero unico, composto da una miscela di limo e sabbia derivati dalla decomposizione di arenaria. Questo terreno contribuisce alla mineralità e alla trama delicata del vino. Eric Rominger, bravo vignaiolo sensibile ai temi ambientali, vendemmia le sue uve manualmente, effettuando un'attenta selezione dei grappoli migliori. Dopo la pressatura pneumatica, il mosto fermenta naturalmente sui lieviti per alcuni mesi. Al termine della trasformazione, il vino affina per alcuni mesi su fecce fini, parte in vasche di acciaio e parte in botti di rovere. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino brillante. Al naso si fa apprezzare per le piacevoli note fruttate e speziate. In bocca, invece, i tannini sono delicati e maturi, mentre il finale è fresco e lungo. Buono sin da subito, questo Pinot Noir può tranquillamente proseguire con la propria maturazione in cantina per anche 5 anni. Quando decideremo che è giunto il momento giusto per stapparlo, scopriremo un vino perfetto per accompagnare carni rosse e formaggi a pasta dura.

La cantina di Eric e Claudine Rominger ha sede a Westhalten, in Alsazia, dove alla fine degli anni '80 acquistarono i terreni in una zona che allora era indicata come disagiata e dunque non favorevole alla viticoltura. Loro, però, contro il parere di tutti, continuarono il progetto e il tempo diede loro ragione. Nel 1992, infatti, questi terreni vennero riconosciuti come Grand Cru, il grado più elevato di classificazione vitivinicola in Alsazia, e gli fu dato il nome di "Zinnkoepflé". La produzione aziendale è incentrata sui vitigni principali della regione, Riesling e Gewurztraminer. Nel 2002 la cantina ha ottenuto la classificazione sia biologica che biodinamica.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud, Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alsace
Uve	100% Pinot Noir
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta manuale e attenta selezione dei grappoli, poi pressatura pneumatica. Fermentazione naturale sui lieviti per alcuni mesi. L'affinamento dura alcuni mesi e si svolge su fecce fini, sia in tini di acciaio che in botti di rovere neutre di Borgogna.
Sensazioni	Brillante e dopo un po' di ossigenazione il naso rivela bellissime note fruttate con un lieve tocco speziato. Al palato stupisce per i suoi tannini che con molta gentilezza sostengono una giusta maturità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821